View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk
brought to you by CORE
provided by UMaza Digital

UNIVERSIDAD MAZA

Estado inflamatorio y consumo de licopeno en varones de la Provincia de Mendoza

Laboratorio de Enfermedades Metabólicas y Cáncer

Jessica Mussi Stoizik; Diego Del Balzo; Carla Corte; Mariana Kemnitz; Diego Messina; Rafael Pérez Elizalde.

Laboratorio de Enfermedades Metabólicas y Cáncer. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad Juan Agustín Maza.
Avenida Acceso Este (Lateral Sur) 2245. Guaymallén, Mendoza, Argentina.
Contacto: **investigacioncap@umaza.edu.ar**

INTRODUCCIÓN

El licopeno es un carotenoide presente en diversas frutas y verduras de las cuales la principal fuente son los tomates y sus subproductos[1]. Este componente posee propiedades antioxidantes que protegen al organismo del estrés oxidativo, contrarrestando la formación de radicales libres[2]. Por ello ha sido relacionado de forma inversa con enfermedades crónicas[3], pero su papel en la inflamación sigue siendo poco claro. Por otra parte, el estado inflamatorio es un proceso complejo que ha sido propuesto como nexo de unión entre la obesidad y desórdenes asociados, como son la resistencia insulínica, la ateroesclerosis y variables propias del síndrome metabólico[4,5].

MATERIAL Y MÉTODO

Se estudiaron 151 varones sanos, residentes en la Provincia de Mendoza con edades comprendidas entre 40 y 80 años, los cuales acudieron a una consulta médica de rutina. Se efectuó un análisis bioquímico en ayunas en el que se determinó PCR Ultrasensible (Proteína C Reactiva Ultrasensible) en suero a través de Inmunoturbidimetría. Además se estimó el consumo reciente (últimos 30 días) de alimentos y nutrientes a través de un cuestionario de frecuencia de consumo semicuantitativo validado y adaptado a la población Argentina. Se analizaron los datos mediante prueba T de Student para muestras independientes, según normalidad de las variables ($p<0,05$).

OBJETIVO: Analizar la relación entre el consumo de licopeno y el estado inflamatorio en varones sanos de la Provincia de Mendoza.

RESULTADOS

Tabla 1: Descripción de la muestra

	No Consumen			**Sí Consumen**			
N	85			66			
	Media	Desv. típ.	Error típ.	Media	Desv. típ.	Error típ.	P
Edad (años)	56,69	12,18	2,06	61,45	9,66	1,54	n.s
IMC (kg/m²)	28,88	3,43	0,36	28,83	4,73	0,55	n.s
PCR (mg/dL)	10,27	7,36	0,8	6,21	5,89	0,72	<0,001
Salsa de tomate (g/día)	0			25,73	30,17	3,5	-

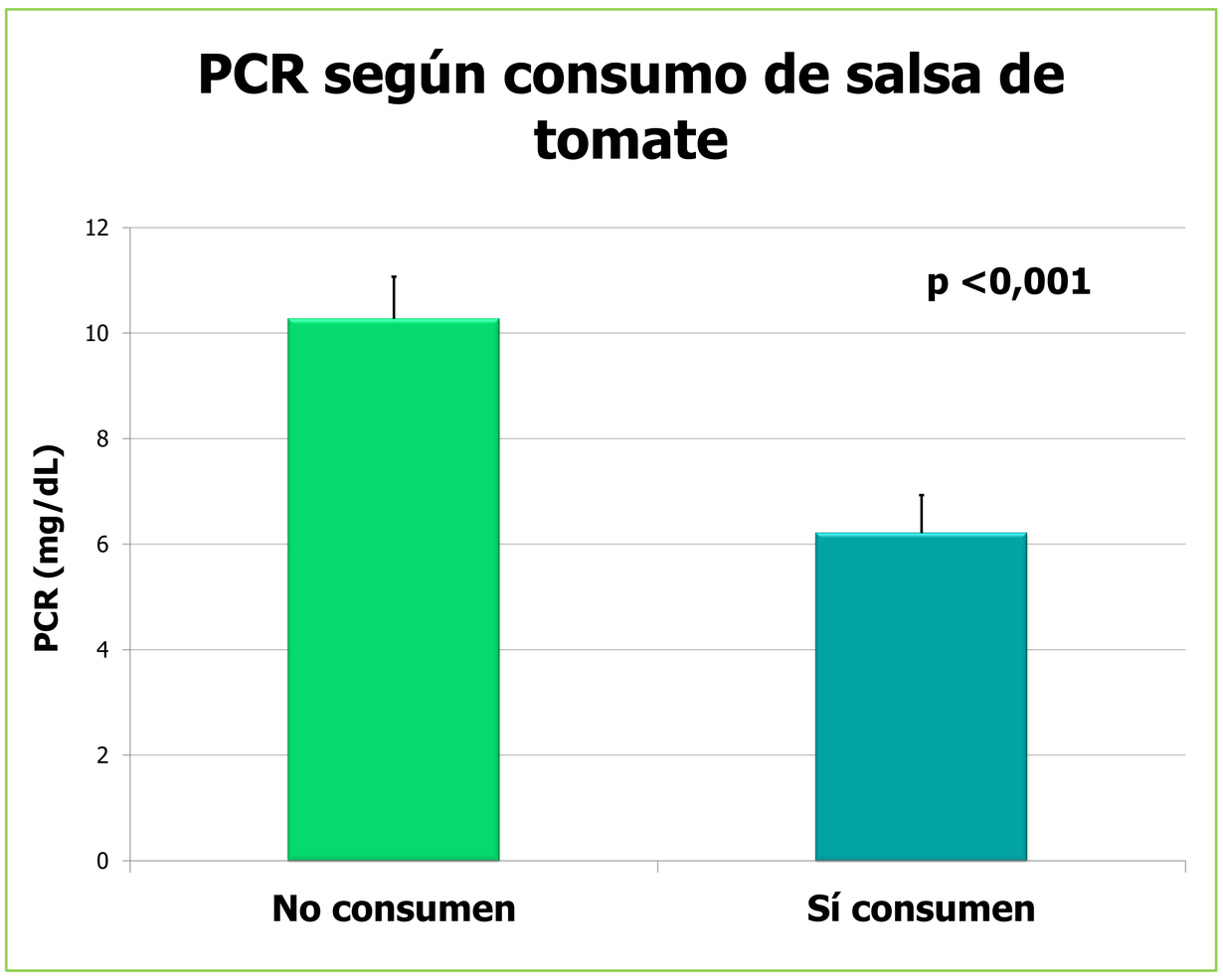

Figura 1

CONCLUSIÓN: El consumo habitual de licopeno se asociaría con un efecto protector ante la inflamación, valorado a través de PCR Ultrasensible.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1] Foods highest in lycopene, Nutrition Data, USDA Nutrient Database, version SR-21». nutritiondata.com. Conde Nast. 2014.

[2] Messina D, Pérez Elizalde R, Soto C, Uvilla A, López Laur JD, López Fontana C. High intake of lycopene together with low intake of red meat increases the total antioxidant status. Arch Latinoam Nutr. 2012 Mar;62(1):15-22.

[3] Rao AV, Agarwal S. Role of antioxidant lycopene in cancer and heart disease. J Am Coll Nutr. 2000 Oct;19(5):563-9.

[4] Dandona P, Aljada A, Bandyopadhyay A. Inflammation: the link between insulin resistance, obesity and diabetes. Trends Immunol. 2004 Jan;25(1):4-7.

[5] Moreno-Aliaga MJ, Campión J, Milagro FI, Berjón A, Martínez JA. Adiposity and proinflammatory state: the chicken or the egg. Adipocytes 2005; 1:1-16.